News Release
株式会社タカラトミー

TAKARA TOMY
http://www.takaratomy.co.jp

報道関係各位

2009年 9月 29日

あったか
おいし～い！

子どもと一緒にクッキング♪ 本格的な手作りパン で 幸せ ぷち贅沢・・・。

電子レンジで発酵するパンメーカー

「ぱぱっとパン屋さん」 10月22日(木) 新発売

“焼きパン”“蒸しパン”“蒸しまん”で レシピは22種類以上

株式会社タカラトミー

株式会社タカラトミー(代表取締役社長：富山幹太郎/以下タカラトミー)は、電子レンジで発酵し、焼きたてパンを約40分ですばやく簡単においしく作るクッキングトイ**「ぱぱっとパン屋さん」(3，129円/税込)を、2009年10月22日(木)から、全国玩具専門店・雑貨販売店・量販店等にて発売します。**

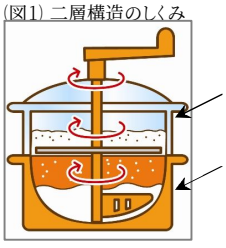
「ぱぱっとパン屋さん」は、子どもから大人まで人気の「パン」を親子で簡単に作れるように、家庭にある電子レンジを使って発酵して作るクッキングトイ（調理玩具）です。通常、パンを作るには、「準備する」→「まぜる」→「こねる」→「一次発酵」→「形を作る」→「二次発酵」→「焼く」の調理工程があり、こねる労力と発酵する時間が必要で約2時間30分かかりますが、「ぱぱっとパン屋さん」は、生地をこねずに**「電子レンジで発酵する」**（※1）ことで調理時間を**約40分**に短縮しました。

本商品は、一台で「ふるう」「まぜる」「発酵する」「量る」「蒸す」の5機能をこなします。なかでも、本体は、「ふるい」の役割を果たすアミ皿と、生地を混ぜるための「ボール」の役割を果たすポットの**二層構造**（図1）になっており、ハンドルを回すと中央の軸が回転し、材料をふるうと同時に混ぜ合わせることもできます。また、ポットには材料に合わせたメモリが刻まれていて、計量スプーンやべんりナイフも付属されているので、市販の調理器具で量ることなく準備ができて、非常に便利です。

パンの材料は、牛乳・バター・砂糖・ドライイースト・強力粉・塩の6点で、1 回あたり約0.7斤程度のパンが出来ます。作り方は、まず、牛乳とバターを本体下部容器（ポット）に入れて出力500～600Wの電子レンジで温めて（30秒）、ハンドルを回します。その後、砂糖とドライイーストを本体上部の半透明容器（アミ皿）に入れてハンドルを回し、続けて同じように、強力粉と塩を入れてハンドルを回し混ぜていきます。混ざり合った生地は、こねずにポットに入れたままの状態で、出力200Wの電子レンジで一次発酵（30秒）していきます。それが終わったら、生地を好きな形に整えて同出力の電子レンジで二次発酵（30秒）し、生地をねかせる「ベンチタイム」を15分間とります。生地が1.5～2倍にふくらんだら200℃のオーブンで15分焼いて、合計約40分で焼きたてパンの完成です。他にもアミ皿を蒸し器として活用すれば「蒸しパン」や「蒸しまん」など作ることができ、様々なアレンジを楽しむことができます。取扱説明書には、**22種類のレシピ**を掲載し、基本的なパンから難易度別のアレンジパンの作り方まで紹介しています。

クッキングトイは、景気悪化による「節約」「巣ごもり」志向の視点から、昨年末から“親子で楽しむおもちゃ”として注目され、タカラトミーではおもちゃ大賞2009（トレンディトイ部門）受賞の「生キャラメルポット」をはじめ、全体で累計60万個以上（※2）を出荷する大ヒットシリーズです。「親子のコミュニケーション」「食育」の点だけでなく、「低コスト」、「本格的な味が楽しめる」点でも多くのお客様に支持されています。「ぱぱっとパン屋さん」は、クッキングトイの良さを活かし、手軽に作れる焼きたてパンで“ちょっとした幸せ”や “ぷち贅沢”な時間を感じながら明日への活力へ繋がればという想いを込めて提案していきます。

（図1）二層構造のしくみ



（調理例）

～ プレーンパン ～

～ キャラメルまん ～

～ デザート蒸しパン ～

（※1） 電子レンジの弱いマイクロ波の刺激を与える事によって、パンの発酵を促す方法

（※2） 販売終了した商品も含む 商品点数は累計22アイテム （数量は、2009年8月現在のものです）

<商品概要>

商　品　名　：「ぱぱっとパン屋さん」
価　　格　：3,129円 （税抜価格 2,980円 税5%）
セット内容　：ポット本体･フタ･アミ皿･ハンドル･こなおとし･まぜはね･はかりスプーン
べんりナイフ･取り扱い説明書（レシピ付き）
用意する材料　：（プレーンパンの場合）
強力粉150g 牛乳100cc バター10g 砂糖10g 塩1g ドライイースト4g
商品サイズ　：（Φ）170 × （H）200 mm
商品重量　：272g（本体）
発　売　日　：2009年10月22日
対象年齢　：8歳～（安全にあそぶために必ず保護者の方が一緒にあそんでください）
取扱い場所　：全国の玩具専門店、百貨店･量販店の玩具売場 他
販売目標　：年間5万個
著作権表記　：(c) TOMY
使用電池　：なし
ホームページ　：http://www.takaratomy.co.jp/products/papapan/

【 商品本体画像 】

「ぱぱっとパン屋さん」（税込 3,129円） と 調理例

＜報道各位から本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社タカラトミー 広報チーム　TEL 03-5654-1280　FAX 03-5654-1380

＜読者から商品に関するお問い合わせ先＞

【 調理例画像 】(22種類のレシピを紹介)

≪基本編≫

様相談室 http://www.tak

～ プレーンパン ～

～ ジャム蒸しパン ～

～ チョコ蒸しまん ～

≪アレンジ編≫

～ ロールパン ～
(難易度★)

～ ウィンナーパン ～
(難易度★)

～ お菓子パン ～
(難易度★)

～ コーンマヨパン・チーズパン ～
(難易度★)

～ ベーコンのエピパン ～
(難易度★★)

～ レーズンまきパン ～
(難易度★★)

～ 2色まきパン ～
(難易度★★)

～ お花パン ～
(難易度★★)

～ ハートパン(チョコチップ入り) ～
(難易度★★★)

～ カメメロンパン・メロンパン ～
(難易度★★★)

～ キャラメルまん ～
(難易度★)

～ ピザまん ～
(難易度★)

～ チャーシューまん ～
(難易度★★)

～ パンダまん・コアラまん(割包風) ～
(難易度★★)

～ 花まき ～
(難易度★★★)

～ デザート蒸しパン ～
(難易度★)

～ おかず蒸しパン ～
(難易度★)

～ ココアバナナ蒸しパン ～
(難易度★★)

～ カエルさん蒸しパン ～
(難易度★★★)